

Jeudi 15 octobre 2020.

Le Menu de la Tante Jeanne

32 €

Offre non cumulable avec d'autres offres ou promotions en cours

Les entrées

Papillote de noix de Saint-Jacques à la crème de poireaux et ail

Ou

Trilogie de terrines de gibier, confit d'oignons – figues et toast brioché

Ou

Tartare de thon rouge à la coriandre, tomatade et chips de parmesan

Ou

Gravlax de magret de canard aux quatre épices,
mesclun à l'huile de noisettes et pignons de pin torréfiés

Les plats

Filet de biche rôti, sauce Grand Veneur, aïelles au vin rouge et pomme croquette (+ 4 €)

Ou

Côte de veau grillée au feu de bois, sauce trois poivres au Cognac et frites

Ou

Dos de cabillaud en croûte safranée et son jus de veau aux fines herbes

Ou

Brochette de bœuf (Boucherie Originelle à Emines)
grillée au feu de bois et choix d'accompagnements

Les desserts

Au choix, à la carte

Retrouvez les viandes de La Bruyère à la boucherie Originelle (à Emines, 7km des Tanneurs). La boucherie est l'association de deux fermes de l'entité de La Bruyère sous la forme d'une coopérative nommée « les fermes de chez nous ». Quant aux agriculteurs, ils élèvent leurs animaux avec un maximum de fourrages produits localement et avec des compléments garantis « SANS OGM ».

Le Menu Jeanne change tous les deuxièmes jeudis du mois !

Prochain changement, le jeudi 12 novembre 2020